

阿魏酸对 *ob/ob* 小鼠脂肪沉积及腹脂脂肪酸组成的影响潘奕鸥^{1,2,3} 王薇薇² 李爱科² 张卫卫¹ 韩四海¹ 刘建学^{1,3*}

(1.河南科技大学食品与生物工程学院, 洛阳 471023; 2.国家粮食局科学研究院, 北京 100037; 3.河南省食品原料工程技术研究中心, 洛阳 471023)

摘要: 本试验旨在研究阿魏酸对 *ob/ob* 小鼠脂肪沉积和腹脂脂肪酸组成的影响。选取 5 周龄的雄性 *ob/ob* 小鼠 30 只, 随机分为 3 组 ($n=10$), 分别饲喂在基础饲料中分别添加 0(对照组)、0.25% 和 0.50% 阿魏酸的试验饲料, 试验期 9 周。结果表明: 与对照组相比, 饲料中添加 0.25% 和 0.50% 的阿魏酸显著降低了 *ob/ob* 小鼠的总增重、腹脂率 ($P<0.05$), 显著降低了血清甘油三酯及肝脏甘油三酯和总胆固醇水平 ($P<0.05$), 减少了肝脏脂滴积累, 显著降低了腹脂中棕榈油酸和油酸的含量 ($P<0.05$), 显著降低了腹脂中脂肪酸饱和度指数棕榈油酸/棕榈酸和油酸/硬脂酸 ($P<0.05$)。由此得出, 阿魏酸可以抑制 *ob/ob* 小鼠的脂肪沉积, 改善其腹脂脂肪酸组成, 减重降脂效果明显。

关键词: 阿魏酸; *ob/ob* 小鼠; 肥胖; 脂肪沉积; 脂肪酸组成

中图分类号: S816

文献标识码: A

文章编号:

阿魏酸 (ferulic acid, FA) 化学名 4-羟基-3-甲氧基-2-丙烯酸, 是一种酚类化合物, 普遍存在于中药、粮食、蔬菜、水果中^[1-2], 其在谷物麸皮中含量较高^[3], 在全麦粉中的含量为 1.252 g/kg, 在玉米面中的含量更高达 2.317 g/kg^[4]。多酚类物质, 如苹果多酚、茶多酚和葡萄籽多酚一般具有强抗氧化性, 对高血脂、糖尿病等有一定的调节作用^[5-7]。FA 也有极强的抗氧化性^[8], 并对 II 型糖尿病、高血压和心脑血管疾病等有一定的治疗效果^[9-12]。肥胖病主

收稿日期: 2016-01-25

基金项目: 公益性 (粮食) 行业专项“粮油营养健康特性研究与基础参数数据库的构建”

(201313011-6); 河南省重点攻关项目“农产品加工副产物的高效增值和循环利用关键技术研究”(142102310262)

作者简介: 潘奕鸥 (1990-), 男, 河南洛阳人, 硕士研究生, 研究方向为生物化学与分子生物学。E-mail: lynnouou@163.com

*通信作者: 刘建学, 教授, 硕士生导师, E-mail: jx_liu@163.com

要表现在机体脂肪的过量积累,并且是II型糖尿病、心脑血管疾病等的主要诱发因素之一^[13]。多酚类物质及其衍生物,如富含FA的咖啡多酚、酒花多酚、没食子酸、没食子儿茶素和没食子酸酯均具有抑制脂肪积累的效果^[14-17]。Son等^[18]研究发现,在饲料中添加FA或FA酯化物质谷维素可以显著抑制高脂饮食诱导的肥胖小鼠的体重增加,使总增重分别降低了47.50%和26.67%;Senaphan等^[19]研究认为,大鼠每天口服30或60 mg/kg BW的FA可以改善高脂高碳水化合物诱导的代谢综合征,降低大鼠血清中甘油三酯(triglyceride,TG)和总胆固醇(total cholesterol,TC)的水平,并降低代谢综合征大鼠的体重。但是这些报道并未以脂肪变化为研究重点,只对体重、血脂水平等进行了检测分析,而FA对肥胖机体脂肪沉积和脂肪代谢等方面的影响尚未见系统报道。*ob/ob*小鼠是瘦素基因缺陷型小鼠,在青年时期即会严重超重,并形成肥胖病相关的体脂紊乱,如高血脂、肝脏脂质沉积等^[20]。本试验以雄性*ob/ob*小鼠为研究对象,研究饲料中添加不同量的FA(0.25%或0.50%)对*ob/ob*小鼠脂肪沉积和腹脂中脂肪酸组成的影响,旨在为进一步探明FA对预防和治疗肥胖病的功效提供科学依据。

1 材料与方法

1.1 材料与仪器

FA标准品:粉末状,纯度≥99%,购于上海晶纯生化科技股份有限公司。

TG和TC检测试剂盒购于南京建成生物工程研究所,脂肪酸标准品购于北京普析科技有限公司,其他常规试剂均为分析纯。

主要试验仪器如下: Synergy™ HT 酶标仪(Biotek公司,美国);海尔立式超低温保存箱(青岛海尔特种电器有限公司);Centrifuge-5810R型高速冷冻离心机(Eppendorf公司,德国);罗氏生化分析仪(Roche公司,瑞士);7890A气相色谱附氢火焰(FID)检测器,色谱柱为DB-23(Agilent公司,美国);KD-BMIII生物组织包埋机、KD-3368AM切片机、KEDEE生物组织染色机(金华市科迪仪器设备有限公司)等。

1.2 动物饲养管理

30 只 5 周龄、体重相近的雄性 *ob/ob* 小鼠，购于北京华阜康生物科技股份有限公司，为无特定病原体级（specified pathogen free,SPF）。*ob/ob* 小鼠基础饲料由南通特洛菲饲料科技有限公司提供，依照 AIN-93M 标准饲料配方设计，其组成及营养水平见表 1。*ob/ob* 小鼠饲养在 SPF 实验动物房（国家粮食局科学研究院，北京）的独立送风笼具（individual ventilated cage,IVC）中。饲养室保持温度（23±2）℃，相对湿度 50%，12 h/12 h 光照日夜循环。配对饲喂，充足饮水，预饲 1 周。

表 1 基础饲料组成及营养水平（风干基础）

Table 1 Composition and nutrient levels of the basal diet (air-dry basis)

项目 Items	含量 Content
原料 Ingredients/(g/kg)	
酪蛋白 Casein	187.26
L-半胱氨酸 L-cystine	3.02
玉米淀粉 Corn starch	449.72
糊精 Dextrin	200.37
蔗糖 Sucrose	69.20
豆油 Soybean oil	42.13
矿物质与维生素预混料 Mineral and vitamin premix	48.30
合计 Total	1 000.00
营养水平 Nutrient levels	
总能量 Total energy/(MJ/kg)	15.89
粗蛋白质 CP/%	17.10
碳水化合物 Carbohydrate/%	68.40

52 1.3 试验方法

53 1.3.1 试验设计

54 将 30 只 *ob/ob* 小鼠随机分成 3 组，每组 10 个重复，每个重复 1 只，分笼饲养。对照组
55 (CON 组)、低剂量 FA 添加组 (L-FA 组) 和高剂量 FA 添加组 (H-FA 组) *ob/ob* 小鼠分别
56 饲喂在基础饲粮中添加 0、0.25% 和 0.50% FA 的试验饲粮。每周测定各组 *ob/ob* 小鼠体重、
57 周采食量，称重前禁食 12 h，试验期为 9 周。

58 1.3.2 样品采集

59 采样前禁食 12 h，称量 *ob/ob* 小鼠终体重。摘除小鼠眼球采集血样，分离血清，冻存于
60 -80 °C 待测。采集血样后，*ob/ob* 小鼠断颈处死，解剖分离肝脏和腹部白色脂肪组织 (white
61 adipose tissue,WAT)，称重后计算肝脏指数和腹脂率。取同一部位的肝组织，存于 10% 甲
62 醛固定液中。剩余肝组织与 WAT 一并冻存于 -80 °C 待测。

63 肝脏指数 (%) = (肝脏重/体重) × 100;

64 腹脂率 (%) = (腹部 WAT 重/体重) × 100。

65 1.3.3 血脂水平检测

66 用生化分析仪检测血清中 TG、TC、高密度脂蛋白胆固醇 (high density lipoprotein
67 cholesterol,HDL-C) 和低密度脂蛋白胆固醇 (low density lipoprotein cholesterol,LDL-C) 的水
68 平。

69 1.3.4 肝脂水平检测

70 肝脏匀浆依照南京建成生物工程研究所提供的的方法制备,按照检测试剂盒说明书采用
71 酶联免疫法检测肝脏中 TG 和 TC 水平。

72 1.3.5 肝脏病理学分析

73 取固定 24 h 后的肝组织，包埋处理后，切片 (厚度为 5 μm)，经苏木精-伊红

(hematoxylin-eosin staining,HE) 染色后在光学显微镜下以 10×25 倍视野观察肝组织中脂滴大小和密度变化。

1.3.6 脂肪组织脂肪酸组成检测

按照 GB/T 9695.7-2008 操作,得到小鼠脂肪组织中的油脂并按照 GB/T 17367-2008 的方法,用三氟化硼法对其脂肪酸进行甲酯化,利用气相色谱法(GB/T 17377-2008)分析其脂肪酸组成,主要包括棕榈酸(palmitic acid,C16:0)、棕榈油酸(palmitoleic acid,C16:1)、硬脂酸(stearic acid,C18:0)和油酸(oleic acid,C18:1)的含量(质量百分数),以及脂肪酸的饱和度指数 C16:1/C16:0 和 C18:1/C18:0。

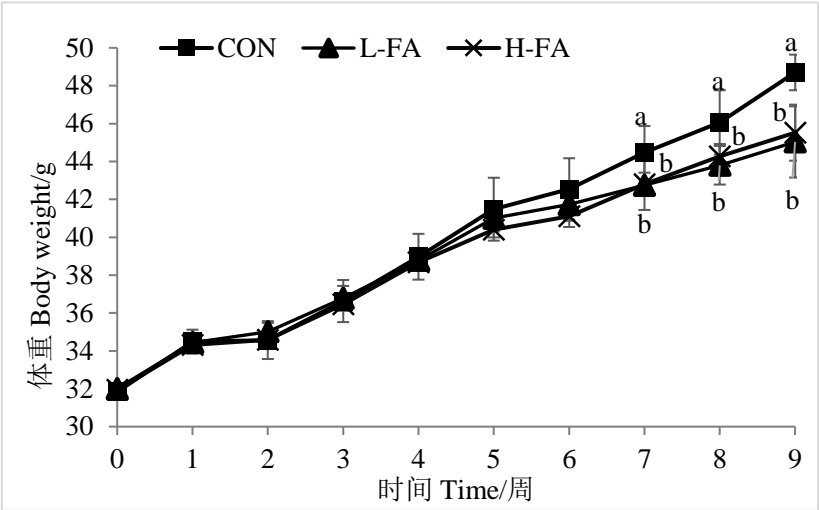
1.4 数据分析

试验数据用平均值±标准差表示,采用 SAS 9.0 统计软件中的 ANOVA 过程进行单因素方差分析, $P<0.05$ 为差异显著。

2 结果

2.1 FA 对 *ob/ob* 小鼠体重、总增重和总采食量的影响

由图 1 可知,饲养期初始,各组 *ob/ob* 小鼠体重均呈稳定增长趋势,与 CON 组 *ob/ob* 小鼠相比,前 4 周 L-FA 组和 H-FA 组 *ob/ob* 小鼠的体重没有显著差异($P>0.05$)。第 5、6 周,L-FA 组和 H-FA 组 *ob/ob* 小鼠体重增长趋于平缓。第 7 周开始至饲养期结束,L-FA 组与 H-FA 组 *ob/ob* 小鼠体重均显著低于 CON 组($P<0.05$)。



同一时间点，数据点无字母或有相同字母标注表示差异不显，有不同小写字母标注表示差异显著 ($P < 0.05$)。

At the same time piont, data points with no letter or the same letters mean no significant difference ($P > 0.05$), while with different small letters mean significant difference ($P < 0.05$).

图 1 各组 *ob/ob* 小鼠每周体重变化

Fig.1 Body weight change weekly of *ob/ob* mice in groups

由表 2 可知，各组总采食量无显著差异 ($P > 0.05$)，L-FA 组与 H-FA 组 *ob/ob* 小鼠的总增重显著低于 CON 组 ($P < 0.05$)。

表 2 各组 *ob/ob* 小鼠的总增重和总采食量

Table 2 Total weight gain and total feed intake of *ob/ob* mice in groups g

项目 Items	组别 Groups			P 值 P-value
	CON	L-FA	H-FA	
总增重	16.87±2.73 ^a	12.98±2.90 ^b	13.59±2.48 ^b	0.016 3
Total weight gain				
总采食量	206.43±18.88	191.56±9.13	195.20±11.34	0.244 9
Total food intake				

同行数据肩标无字母或相同字母表示差异不显著 ($P > 0.05$)，不同小写字母表示差异显

103 著 ($P<0.05$)。下表同。

104 In the same row, values with no letter or the same letter superscripts mean no significant difference ($P>0.05$),

105 while with different small letter superscripts mean significant difference ($P<0.05$). The same as below.

106 2.2 FA对ob/ob小鼠肝脏指数和腹脂率的影响

107 由表 3 可知, L-FA 组与 H-FA 组 ob/ob 小鼠的肝脏重和肝脏指数与 CON 组无显著差异

108 ($P>0.05$), 但 L-FA 组和 H-FA 组 ob/ob 小鼠的肝脏重均有降低的趋势 ($P<0.10$)。与 CON

109 组相比, 饲料中添加 0.25%或 0.50%的 FA 显著降低了 ob/ob 小鼠的腹部 WAT 重和腹脂率

110 ($P<0.05$)。

111 表 3 各组 ob/ob 小鼠的肝脏指数和腹脂率

112 Table 3 Liver index and abdomen fat percentage of ob/ob mice in groups

项目 Items	组别 Groups			P 值 P-value
	CON	L-FA	H-FA	
肝脏重 Liver weight/g	2.46±0.35	2.08±0.20	2.08±0.44	0.055 9
肝脏指数 Liver index/%	5.04±0.67	4.56±0.86	4.64±0.48	0.327 5
腹部白色脂肪组织重 Abdomen WAT/g	4.46±0.19 ^a	3.36±0.18 ^b	3.48±0.24 ^b	<0.000 1
腹脂率 Abdomen fat percentage/%	9.15±0.36 ^a	7.45±0.51 ^b	7.67±0.59 ^b	0.004 2

113 2.3 FA 对 ob/ob 小鼠血脂水平的影响

114 由表 4 可知, 饲料中添加 0.25%或 0.50%的 FA 对 ob/ob 小鼠的血清 TC 和 LDL-C 水平

115 均没有产生显著影响 ($P>0.05$)。L-FA 组与 H-FA 组 ob/ob 小鼠的血清 TG 水平显著降低于

116 CON 组 ($P<0.05$), 只有当 FA 添加量为 0.50%时, ob/ob 小鼠的血清 HDL-C 水平才得到显

117 著提高 ($P<0.05$), L-FA 组 *ob/ob* 小鼠的血清 HDL-C 水平与 CON 组无显著差异 ($P>0.05$)。

118 表 4 各组 *ob/ob* 小鼠血清 TG、TC、HDL-C 和 LDL-C 水平

119 Table 4 Serum TG, TC, HDL-C and LDL-C levels of *ob/ob* mice in groups

120 mmol/L

项目 Items	组别 Groups			P 值 P-value
	CON	L-FA	H-FA	
甘油三酯 TG	1.80±0.04 ^a	1.61±0.04 ^b	1.69±0.04 ^b	0.022 9
总胆固醇 TC	6.70±1.32	6.07±1.62	6.01±0.89	0.662 9
高密度脂蛋白 胆固醇 HDL-C	4.67±0.64 ^b	4.76±0.19 ^b	5.52±0.53 ^a	0.029 6
低密度脂蛋白 胆固醇 LDL-C	1.26±0.36	1.02±0.55	1.02±0.36	0.597 3

121 2.4 FA 对 *ob/ob* 小鼠肝脂水平的影响

122 由表 5 可知, 与 CON 组相比, 饲料中添加 0.25%和 0.05%的 FA 使 *ob/ob* 小鼠肝脏 TG
123 水平分别降低了 50.00%和 39.29%, 肝脏 TC 水平显著降低了 39.62%和 43.72% ($P<0.05$),
124 差异均达到显著水平 ($P<0.05$)。

125 表 5 各组 *ob/ob* 小鼠肝脏 TG 和 TC 水平

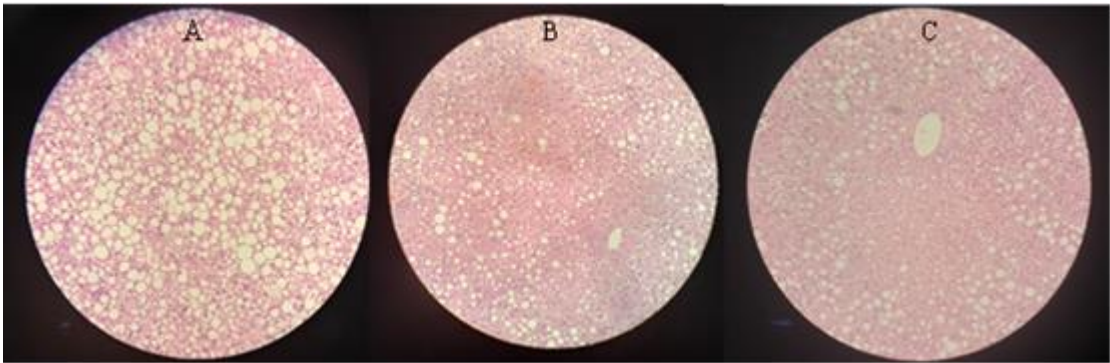
126 Table 5 Liver TG and TC levels of *ob/ob* mice in groups

项目 Items	组别 Groups			P 值 P-value
	CON	L-FA	H-FA	
甘油三酯	0.28±0.06 ^a	0.14±0.02 ^b	0.17±0.04 ^b	<0.000 1

TG/(mmol/g prot)				
总胆固醇				
	38.84±0.45 ^a	23.45±0.35 ^b	21.86±0.27 ^b	<0.000 1
TC/(μmol/g prot)				

2.5 *ob/ob*小鼠肝脏病理学分析

由图 2 可知，同为 10×25 倍视野下，CON 组 *ob/ob* 小鼠肝脏脂滴大而密集（图 2-A），而 L-FA 组 *ob/ob* 小鼠肝脏脂滴明显减少（图 2-B），并且大部分脂滴直径小于 CON 组，H-FA 组 *ob/ob* 小鼠肝脏脂滴大小与密集程度相对于 CON 组也得到了明显改善（图 2-C）。



A 为 CON 组 *ob/ob* 小鼠肝脏组织切片，B 为 L-FA 组 *ob/ob* 小鼠肝脏组织切片，C 为 H-FA 组 *ob/ob* 小鼠肝脏组织切片。

A, liver section of *ob/ob* mice in CON group; B, liver section of *ob/ob* mice in L-FA group; C, liver section of *ob/ob* mice in H-FA group.

图 2 各组 *ob/ob* 小鼠肝脏组织切片 HE 染色观察

Fig.2 Observation on HE staining of liver tissue sections of *ob/ob* mice in groups (250×)

2.6 FA 对 *ob/ob* 小鼠腹脂脂肪酸组成和饱和度指数的影响

由表 6 可知，FA 对 *ob/ob* 小鼠腹脂中 C16:0 和 C18:0 含量无显著影响 ($P>0.05$)，但对 C16:1 和 C18:1 含量的增高有显著的抑制作用 ($P<0.05$)。L-FA 组与 H-FA 组 *ob/ob* 小鼠腹脂脂肪酸的饱和度指数 C16:1/C16:0 和 C18:1/C18:0 显著低于 CON 组 ($P<0.05$)，且 H-FA 组 C18:1/C18:0 还显著低于 L-FA 组 ($P<0.05$)。

表 6 各组 *ob/ob* 小鼠腹脂脂肪酸组成和饱和度指数

Table 6 Fatty acid composition and desaturation index in abdominal lipid of *ob/ob* mice in groups

项目 Items	组别 Groups			P 值 P-value
	CON	L-FA	H-FA	
棕榈酸 C16:0/%	10.37±0.20	10.51±0.85	10.69±0.51	0.799 7
棕榈油酸 C16:1/%	11.32±0.18 ^a	9.64±0.50 ^b	9.47±0.09 ^b	<0.000 1
棕榈油酸/棕榈酸 C16:1/C16:0	1.09±0.02 ^a	0.92±0.03 ^b	0.87±0.04 ^b	<0.000 1
硬脂酸 C18:0/%	4.60±0.05	4.60±0.06	4.68±0.04	0.190 6
油酸 C18:1/%	10.82±0.03 ^a	9.91±0.48 ^b	9.50±0.14 ^b	0.003 0
油酸/硬脂酸 C18:1/C18:0	2.35±0.02 ^a	2.16±0.09 ^b	2.03±0.02 ^c	0.001 3

3 讨 论

本试验通过在饲料中添加一定量的 FA，研究 FA 是否会对 *ob/ob* 小鼠的增重以及脂肪沉积和代谢有改善作用。本试验采用配对饲喂，使各组最终绝对总采食量无显著差异，各组 *ob/ob* 小鼠平均 FA 日摄入量分别为：CON 组，0 mg/d；L-FA 组，7.6 mg/d；H-FA 组，15.5 mg/d，符合试验所设计的 FA 摄入梯度。

由试验结果可知，L-FA 组和 H-FA 组 *ob/ob* 小鼠的总增重分别比 CON 组减少了 23.01% 和 19.4%，Son 等^[18]的研究表明在饲料中添加 0.50% FA 可以使总增重降低 26.67%，与此相一致，但本研究结果说明更小的 FA 添加量也可达到减重的效果。与之类似的，饲料中添加

0.25% FA 使 *ob/ob* 小鼠的脂肪重减少了 24.66%，腹脂率降低了 18.58%，而 H-FA 组 *ob/ob* 小鼠的脂肪重和腹脂率分别减少了 21.97%和 16.17%。各组 *ob/ob* 小鼠的肝脏指数无显著差异，饲料中添加 0.25%和 0.50%的 FA 均使 *ob/ob* 小鼠的肝脏重降低了 15.4%，有趋势但不显著，这说明 FA 对 *ob/ob* 小鼠脂肪沉积的抑制可能主要作用于脂肪组织。相对于 CON 组，L-FA 组和 H-FA 组 *ob/ob* 小鼠肝脏中 TG 水平分别降低了 50.00%和 39.29%，TC 水平分别降低了 39.62%和 43.72%，这与图 2 显示出的 FA 具有改善肝脏脂滴积累的作用相一致，说明 0.25%和 0.50% FA 虽未显著降低 *ob/ob* 小鼠的肝脏重，但可以抑制肝脏中脂质的积累。不同的是，Wang 等^[21]的研究发现口服 FA 虽可以降低高脂饲料诱导的肥胖大鼠肝脏中 TC 水平，但是 TG 水平只有降低的趋势。其可能的原因是口服大量的 FA 与饲料中含的 FA 在体内消化吸收的效率不同。在血液中，HDL-C 的主要功能是促进血清中胆固醇的逆向转运^[22]。本试验结果表明，H-FA 组 *ob/ob* 小鼠的血清 HDL-C 水平相对于 CON 组显著提高，但血清 TC 水平没有显著变化。这与 Marimuthu 等^[23]研究的结果并不相同，他们发现口服 FA 的代谢综合征大鼠的血清 HDL-C 水平比 CON 组升高了 74.56%，血清 TC 水平则降低了 35.37%。结果的差异可能是 FA 的摄入量和摄入方式不同导致。L-FA 组与 H-FA 组 *ob/ob* 小鼠的血清 TG 水平相比 CON 组分别降低了 10.56%和 6.11%，而 Marimuthu 等^[23]也报道高脂血症大鼠每天注射 20 mL/kg FA 可以显著降低血清与肝脏中的 TG 水平，与此结果类似。

Jeyakumar 等^[24]研究发现，饮食诱导肥胖大鼠模型中，大鼠脂肪组织的饱和度指数 C16:1/C16:0 和 C18:1/C18:0 会升高，但是该研究并未关注 FA 对脂肪酸组成的影响。在本试验中，相对于 CON 组，L-FA 组 *ob/ob* 小鼠腹脂脂肪酸的饱和度指数 C16:1/C16:0 和 C18:1/C18:0 分别显著降低了 15.59%和 8.09%，H-FA 组则分别降低了 20.18%和 13.62%，差异均达到显著水平。FA 对脂肪组织中 C16:0 和 C18:0 的含量没有显著的改善作用，但是 FA 降低了 C16:1 和 C18:1 的含量，从而降低了 *ob/ob* 小鼠的饱和度指数 C16:1/C16:0 和 C18:1/C18:0。硬脂酰辅酶 A 脱氢酶 (stearoyl-CoA desaturase, SCD) 是一种内质网酶，可以

催化不饱和脂肪酸的合成^[25]。在缺少 *SCD* 基因的 *ob/ob* 小鼠中,脂肪组织中 C16:1 和 C18:1 的含量及饱和度指数 C16:1/C16:0 和 C18:1/C18:0 有所降低^[26]。因此,本试验中 FA 可能通过下调 *SCD* 基因的表达,有效减少不饱和脂肪酸的合成,抑制 *ob/ob* 小鼠的脂肪合成进程。

在本试验条件下,FA 添加量为 0.25% 时对 *ob/ob* 小鼠的总增重、腹脂、血清与肝脏的 TG 水平的改善作用都略高于添加量为 0.50% 时,但 0.50% 的 FA 对 *ob/ob* 小鼠的血清和肝脏 TC 水平有较好的改善效果。由此可知,若以减重降脂为目的,0.25% 为适宜添加量,若以降胆固醇为目的,则 0.50% 为较适宜添加量。FA 等酚酸在人们日常饮食中含量丰富,在玉米等粗粮中的含量接近 0.25%,这就鼓励人们在日常饮食中多以玉米、小米和糙米等富含 FA 等多酚类物质的谷物作为主食,提高对此类植物化学素的摄取,达到预防肥胖的保健效果。

4 结 论

本试验条件下,饲粮中添加 0.25% 和 0.50% 的 FA 均能够抑制 *ob/ob* 小鼠体重的增加,降低脂肪组织重量及腹脂率,降低血脂和肝脂水平,改善肝脏脂滴积累程度。以减重降脂为目的时,0.25% 为较适宜添加量;以降胆固醇为目的时,0.5% 为较适宜添加量。

参考文献:

- [1] 殷华芳,钱晓萍,刘宝瑞.阿魏酸抗肿瘤作用机制研究进展[J].现代中西医结合杂志,2010,19(32):4238–4240.
- [2] D'ARCHIVIO M,FILESI C,DI BENEDETTO R,et al.Polyphenols,dietary sources and bioavailability[J].Annali dell'Istituto Superiore di Sanità,2007,43(4):348–361.
- [3] 郝杰,张长虹,曹学丽.七种谷物麸皮中的酚酸类成分分析[J].食品科学,2010,31(10):263–267.
- [4] 张伟,耿欣.不同食品中阿魏酸含量的分析[J].食品研究与开发,2012,33(8):126–128.

- 198 [5] 李新明,高忠东,李群,等.苹果多酚对高脂模型大鼠血脂代谢的调节作用[J].安徽农业科
199 学,2015,43(2):69–71.
- 200 [6] 杨小兰,毛立新,张晓云.黑桑椹对高脂血症大鼠的降脂作用研究[J].食品科
201 学,2006,26(9):509–510.
- 202 [7] 熊何健,周常义,郑新阳,等.葡萄籽多酚对高脂膳食小鼠降血脂和抗氧化功能的影响[J].江
203 西农业学报,2008,20(1):105–107.
- 204 [8] TROMBINO S,SERINI S,DI NICUOLO F,et al.Antioxidant effect of ferulic acid in isolated
205 membranes and intact cells:synergistic interactions with α -tocopherol, β -carotene,and ascorbic
206 acid[J].Journal of Agricultural and Food Chemistry,2004,52(8):2411–2420.
- 207 [9] ARDIANSYAH,OHSAKI Y,SHIRAKAWA H,et al.Novel effects of a single administration
208 of ferulic acid on the regulation of blood pressure and the hepatic lipid metabolic profile in
209 stroke-prone spontaneously hypertensive rats[J].Journal of Agricultural and Food
210 Chemistry,2008,56(8):2825–2830.
- 211 [10] ALAM M A,SERNIA C,BROWN L.Ferulic acid improves cardiovascular and kidney
212 structure and function in hypertensive rats[J].Journal of Cardiovascular
213 Pharmacology,2013,61(3):240–249.
- 214 [11] ROY S,METYA S K,SANNIGRAHI S,et al.Treatment with ferulic acid to rats with
215 streptozotocin-induced diabetes:effects on oxidative stress,pro-inflammatory cytokines,and
216 apoptosis in the pancreatic β cell[J].Endocrine,2013,44(2):369–379.
- 217 [12] COYLE D R.High fat diet effects on erythrophagocytosis and mcp-1 levels in
218 mice[D].Ph.D.Thesis.Ohio State:University of Cincinnati,2012.
- 219 [13] ZOU C H,SHAO J H.Role of adipocytokines in obesity-associated insulin resistance[J].The
220 Journal of Nutritional Biochemistry,2008,19(5):277–286.

- 221 [14] MURASE T,MISAWA K,MINEGISHI Y,et al.Coffee polyphenols suppress diet-induced
222 body fat accumulation by downregulating SREBP-1c and related molecules in C57BL/6J
223 mice[J].American Journal of Physiology: Endocrinology and
224 Metabolism,2010,300(1):E122–E133.
- 225 [15] CHAO J,HUO T I,CHENG H Y,et al.Gallic acid ameliorated impaired glucose and lipid
226 homeostasis in high fat diet-induced NAFLD mice[J].PLoS One,2014,9(6):e96969.
- 227 [16] 韩超,范小兵,王少康,等.表没食子儿茶素没食子酸酯对肥胖模型大鼠减肥作用的实验
228 研究[J].现代医学,2008,36(3):197–199.
- 229 [17] 郭苗,杨小兰.酒花多酚对高脂血症小鼠的降脂与抗氧化作用[J].食品科
230 学,2015,36(3):183–187.
- 231 [18] SON M J, RICO C W, NAM S H,et al.Influence of oryzanol and ferulic acid on the lipid
232 metabolism and antioxidative status in high fat-fed mice[J].Journal of Clinical Biochemistry and
233 Nutrition,2010,46(2):150–156.
- 234 [19] SENAPHAN K,KUKONGVIRIYAPAN U,SANGARTIT W,et al.Ferulic acid alleviates
235 changes in a rat model of metabolic syndrome induced by high-carbohydrate,high-fat
236 diet[J].Nutrients,2015,7(8):6446–6464.
- 237 [20] LINDSTRÖM P.β-cell function in obese-hyperglycemic mice[*ob/ob* mice][J].Advances in
238 Experimental Medicine and Biology,2010,654:463–477.
- 239 [21] WANG O,LIU J,CHENG Q,et al.Effects of ferulic acid and γ-oryzanol on high-fat and
240 high-fructose diet-induced metabolic syndrome in rats[J].PLoS One,2015,10(2).e0118135.
- 241 [22] MARANHÃO R C,FREITAS F R.HDL metabolism and atheroprotection:predictive value
242 of lipid transfers[J].Advances in Clinical Chemistry,2014,65:1–41.

[23] MARIMUTHU S,ADLURI R S,RAJAGOPALAN R,et al.Protective role of ferulic acid on carbon tetrachloride-induced hyperlipidemia and histological alterations in experimental rats[J].Journal of Basic and Clinical Physiology and Pharmacology,2013,24(1):59–66.

[24] JEYAKUMAR S M,LOPAMUDRA P,PADMINI S,et al.Fatty acid desaturation index correlates with body mass and adiposity indices of obesity in Wistar NIN obese mutant rat strains WNIN/Ob and WNIN/GR-Ob[J].Nutrition & Metabolism,2009,6(27):1722–1726.

[25] NTAMBI J M,MIYAZAKI M,STOEHR J P,et al.Loss of stearyl-CoA desaturase-1 function protects mice against adiposity[J].Proceedings of the National Academy of Sciences of the United States of America,2002,99(17):11482–11486.

[26] PATON C M,NTAMBI J M.Biochemical and physiological function of stearyl-CoA desaturase[J].American Journal of Physiology:Endocrinology and Metabolism,2009,297(1):E28–E37.

Effects of Ferulic Acid on Lipid Deposition and Fatty Acid Composition in Abdominal Lipid of *ob/ob* Mice

PAN Yiou^{1,2,3} WANG Weiwei² LI Aike² ZHANG Weiwei¹ HAN Sihai¹ LIU Jianxue^{1,3}

(1. College and Food and Bioengineering, Henan University of Science and Technology, Luoyang 471023, China; 2. Academy of State of Administration of Grain, Beijing 100037, China; 3. Henan Engineering Research Center of Food Material, Luoyang 471023, China)

Abstract: This experiment was conducted to study the effects of ferulic acid (FA) on lipid deposition and fatty acid composition in abdominal lipid of *ob/ob* mice. A total of 30 male *ob/ob* mice at 5 weeks old were randomly divided into 3 groups ($n=10$). *ob/ob* mice in the 3 groups were

*Corresponding author, professor, E-mail: jx_liu@163.com

(责任编辑 菅景颖)

fed the basal diets supplemented with 0 (control group), 0.25% and 0.50% FA, respectively. The experiment lasted for 9 weeks. The results showed that compared with control group, FA significantly reduced the total weight gain and abdomen fat percentage ($P<0.05$), significantly lessened the serum TG and liver TG and TC levels ($P<0.05$), attenuated accumulation of lipid droplet, significantly suppressed the contents of palmitoleic acid and oleic acid in abdominal lipid ($P<0.05$), and significantly decreased the desaturation indexes—palmitoleic acid/ palmitic acid and oleic acid/ stearic acid in abdominal lipid ($P<0.05$). It is concluded that FA can inhibit the lipid deposition and ameliorate the fatty acid composition in abdominal lipid, and the weight-reducing and lipid-lowering effect is obvious.

Key words: ferulic acid; *ob/ob* mice; obesity; lipid deposition; fatty acid composition